

## Makkara-sienistroganov

1 pss Jalostajan Nakkimestarin pata-aineksia  
300 g kabanossia tai bratvurstia  
1 rkl öljyä  
1 sipuli  
170 g herkkusieniä  
1 rkl Auran Mietoa Sinappia  
1 rkl tomaattipyreettä  
0,5 tl suolaa  
0,5 tl mustapippuria  
4 dl vettä  
2 dl ruokakermaa  
persiljaa

Kuumenna öljy paistinpannussa ja kuullota silputtu sipuli ja kuutioitdut makkarat. Lisää herkkusienet, tomaattipyree ja sinappi. Sekoita kattilaan 4 dl vettä, 2 dl ruokakermaa ja Nakkimestarin pata-ainekset. Anna kiehua noin 5 min. Lisää makkara-sieni-sipuliseos ja keitä noin 10 min välillä sekoittaen. Mausta ja koristele persijalla.

Paino / Vikt: 150 g

Parasta ennen / Bäst före:

Ravintosisältö/ Näringsinnehåll	100 g	Annos/Portion 3 dl*
Energiaa/Energi	1575 kJ (380 kcal)	1320 kJ (315 kcal)
Rasvaa/Fett, josta tyydyttyneitä rasvahappoja/ varav mättade fettsyror	7,3 g 3,0 g	18,2 g 7,1 g
Hiilihydraattia/Kolhydrat, josta sokereita/ varav sockerarter	63,7 g 7,5 g	24,8 g 3,7 g
Ravintokuitua/Kostfiber	2,3 g	0,9 g
Proteiinia/Protein	12,4 g	13,2 g
Suolaa/Salt	3,0 g	2,4 g

Tuotteen suolapitoisuus on laskettu tuotteessa esiintyvän natriumin määrästä /  
Produktens salthalt är beräknad från mängden natrium som finns i produkten.

Laktoosia/Laktos 0 g/100 g

\* Annoksessa ohjeen mukaan, jossa nakit (rasvaa 20 %) lisättyinä.

\* Per portion enligt recept med tillsatt knackkorv (fett 20 %).

### Valmistaja / Tillverkare:

Jalostaja, PL 8, 20201 Turku/Åbo, Finland  
Kuluttajapalvelu/Konsumentenservice:  
puh./tfn 010 320 7878,  
arkisin/vardagar klo/kl. 10–13  
kuluttajapalvelu@jalostaja.fi • www.jalostaja.fi



**LISÄÄ VAIN  
NAKKEJA!**

Tillsätt knackkorv

2–4 annosta / portioner

Laktoositon / Laktosfri

# JALOSTAJA

## Nakkimestarin pata

KNACKKORVSMÄSTARENS GRYTA



Tarjouluehdotus

150 g

## JALOSTAJA

### NAKKIMESTARIN PATA • KNACKKORVSMÄSTARENS GRYTA

*Maistuva kotiruoka voi syntyä myös hetkessä  
ja helposti! Herkullisen maun ja korkean  
laadun takaa kotimainen Jalostaja.*

*Smaklig husmanskost kan också vara snabb  
och enkel att tillreda! Den goda smaken och  
höga kvaliteten garanteras av inhemska  
Jalostaja.*

#### Valmistusohje:

Mittaa 6 dl vettä kattilaan ja kiehua.  
Sekoita pussin sisältö kiehuvan veden  
joukkoon. Lisää joukkoon 300 g valmiiksi  
pilkkottuja nakkeja. Anna seoksen kiehua  
hiljalleen n. 15 min silloin tällöin sekoit-  
taen. Anna padan vetäytyä hetki  
ennen tarjoilua.

#### Tillagning:

Tillsätt 6 dl vatten i en kastrull och koka  
upp. Blanda i päsens innehåll i det  
sjudande vattnet. Tillsätt 300 g skuren  
knackkorv. Låt koka sakta ca 15 min och  
rör om då och då. Låt grytan stå en  
stund före serveringen.

#### Pasta-mausteseos

**Aineosat:** Makaroni (67 %, durumvehnä), mausteet  
(tomaatti, paprika, sinapinsiemen, mustapippuri,  
sipuli, persilja), muunneltu maissitärkkelys,  
rasvajauhe (palmu), sokeri, hiivaute, aromit (pekoni,  
savu, liha), suola. Ohjeen mukaan valmistetun padan  
suolapitoisuus on noin 1,1 %. Tuote saattaa sisältää  
jäänteitä maitojauheesta. LAKTOOSITON.

#### Pasta-kryddmix

**Ingredienser:** Pasta (67 %, bl.a. durumvete), kryddor  
(tomat, paprika, senapsfrö, svartpeppar, lök,  
persilja), modifierad majsstärkelse, fettpulver (palm),  
socker, jästextrakt, aromer (bacon, rök, kött), salt.  
Salthalten i produkten tillagad enligt anvisningen är  
ca 1,1 %. Produkten kan innehålla spår av  
mjölkpulver. LAKTOSFRI.

**Säilytys:** Kuivassa paikassa, huoneenlämmössä.  
**Förvaring:** Torr, i rumstemperatur.